



Osez Cogné rouge

Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Gamay 100 %
Age des vignes	22 ans
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 cep/ha Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité
Vinification	100 % macération préfermentaire à chaud Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C Suivi analytique par un laboratoire oenologique
Elevage	Elevage en cuve pendant 6 mois
Caractères du vin	Vin de couleur rouge, léger et fruité aux arômes de fruits rouges : framboises, mûres
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 4 ans Servir entre 14° et 16°C
Accord mets et vin	A déguster avec volailles et charcuteries